



Nutriente para la fermentación

NUTRIFERM ENERGY

Código Ficha: NutrifermEnergy/es

Revisión: n° 6 Marzo 2016

Pag. 1/1

ACELERADOR ORGÁNICO DE FERMENTACIÓN

COMPOSICIÓN

Autolisado de levadura rico en aminoácidos y factores de supervivencia, tiamina (0,15%)

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Durante el inicio de la actividad metabólica, la levadura tiene unas necesidades y prioridades que, si no son satisfechas, corremos el riesgo de comprometer todas las fases sucesivas.

Nutriferm Energy aporta α –aminoácidos, oligoelementos, vitaminas, sales minerales y factores de sobrevivencia presentes naturalmente en la célula de levadura y en forma inmediatamente asimilable por la levadura.

La aportación de micronutrientes, vitaminas y nitrógeno orgánico es estratégica en las fases iniciales de multiplicación, cuando la presencia de alcohol y la falta de oxígeno no han intervenido todavía modificando el metabolismo de la levadura y la capacidad de seleccionar los elementos nutritivos

Gracias a esta aportación nutritiva y energética la célula aumenta la velocidad de la fase exponencial, iniciando antes la fase fermentativa.

Técnicamente significa:

- Mayor probabilidad de dominancia de la levadura seleccionada;
- Menor producción de compuestos indeseados (ácido acético, acetaldehído, H₂S,...);
- Mejor metabolismo, por lo tanto mayor producción de glicerol, polisacáridos, aromas;
- Menor riesgo de paradas de fermentación;
- Mejor control y gestión de las fermentaciones.

El efecto de **Nutriferm Energy** se pone de manifiesto sobre todo en condiciones de riesgo: mosto con alto contenido de azúcar; uvas atacadas por *Botrytis*, uvas con una alta contaminación microbiológica, refermentaciones de vinos con grados alcohólicos altos.

APLICACIONES

- Estimulación del metabolismo de la levadura en las fases iniciales de multiplicación.
- Prevención de anomalías fermentativas en las situaciones de riesgo: mostos con contenido de azúcar elevado, uvas atacadas por *Botrytis*, uvas con una alta contaminación microbiológica, refermentaciones de vinos con grados alcohólicos altos.
- Fermentación en condiciones de stress: temperaturas altas o bajas, fermentaciones en condiciones de reducción, pH bajos, escasa turbidez etc.
- Preparación del pie de cuba

DOSIS

- Primera fermentación: 10 - 30 g/100 L
- Paradas de fermentación: 20 - 40 g/100 L
- Preparación del pie de cuba: 10 - 20 g/100 L
(Dose maxima legal en la UE: 40 g/hL)

MODO DE EMPLEO

Diluir **Nutriferm Energy** en poca agua y adicionarlo al pie de cuba o al mosto a fermentar al mismo tiempo de la inoculación de la levadura. **Nutriferm Energy** aporta nitrógeno aminoacídico. Por eso su empleo es recomendado durante la preparación del pie de cuba y/o durante las primeras fases fermentativas. En caso de bajo nivel de nitrógeno asimilable (< 150 mg/L) adicionar DAP. En las fases sucesivas de la fermentación seguir las recomendaciones del Plan Nutricional Enartis, en función de las características del mosto o estrujado.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

1 kg - 10 kg

Envase cerrado: consérvese el producto en lugar seco, fresco y ventilado.

Envase abierto: ciérrese con cuidado y consérvese como arriba indicado.

Las materias primas con las que se ha elaborado este producto cumplen con:

Codex Œnologique International

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reglamento (CE) N. 606/2009

Las indicaciones detalladas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias. El usuario se compromete a cumplir con las normas de seguridad y protección y a no utilizar el producto de manera impropia.